

CARTE DU RESTAURANT



La Gorguette

• ENTRÉES •

Poêlée de seiches aux épices	22€
Tomates cerises, panaché de poivrons, oignons rouges, herbes, panisse crostata, coulis de basilic	
(
Foie gras de canard mi-cuit	29€
Confiture de figues, toasts et salade verte	
(
Huîtres spéciales	
Sentinelle Boutrais №3 (6 pièces)	25€
Salade, condiments, beurre demi-sel	
(
Tartare de loup	24€
Crème fouettée, huîtres, échalotes confites, citron, balsamique blanc, herbes fraîches (ciboulette, cébette)	
(
Burratina	23€
Pâte feuilletée, tomates, salade verte, burrata, herbes fraîches (ciboulette, cébette)	
(
Focaccia à la provençale	21€
Concassée de tomates, sauce maison, sucrine, herbes de Provence et crevettes fraîches	
(
Œuf cocotte	22€
A la crème de champignons, épinards frais et jambon, réduction de jus de viande	
(

• SALADES •

Salade César	25€
Volaille, salade romaine, avocat, croûtons, tomate, œuf mollet, anchois, sauce César, copeaux de parmesan	
(Possibilité de remplacer la volaille par du saumon : +5 €)	
(
Salade Landaise	27€
Salade verte mélangée à la vinaigrette, tomates cerises, haricots verts, magret fumé, foie gras de canard mi-cuit et toasts	
(
• LES SOUPES •	
Velouté de légumes du moment	19€
(
Mинestrone italien aux légumes de saison	25€
(

• CÔTÉ MER •

Merlu truffé cuisiné au beurre mousseux	31€
Purée de pommes de terre et son espuma, copeaux de truffe d'été	
(
Loup cuit au plat	29€
Légumes du moment	
(
Bouillabaisse	34€
Saint-Pierre, loup, seiche, filet de sole, pommes de terre safranées, carottes pyramides, soupe de poisson, fenouil	
(
Filets de sole	36€
Dorés au beurre demi-sel, patates douces et avocats snackés, sauce vierge acidulée (ciboulette, cébette, persil, baie de goji, citron, barbarise, balsamique blanc)	
(
Risotto aux gambas	39€
Risotto, gambas, copeaux de truffe d'été *, tuile de parmesan, crème de parmesan	
(
Noix de Saint-Jacques	31€
Au beurre demi-sel, raviole ouverte, champignons du moment, poivrade de mangue	
(
Filet de Saint-Pierre	34€
Purée de brocolis et crème de parmesan	
(

• CÔTÉ TERRE •

Filet de bœuf Rossini et sa sauce au porto	42€
Gratin de pommes de terre fumées, crème soubise, légumes verts	
(
Tartare de bœuf à l'italienne	28€
Échalotes confites, tomates confites, olives noires, copeaux de parmesan, pesto basilic, pignons, persil plat, assiette de frites	
(
Gigot d'agneau	29€
Parfumé au piment d'Espelette et au romarin, beignets de pommes de terre râpées et sauce aux morilles	
(
Magret de canard	39€
Asperges vertes et jus de viande réduit	
(

• SUGGESTIONS DU CHEF •

Côte de bœuf pour 2 personnes (environ 800g)	95€
Gratin de pommes de terre fumées, crème soubise, sauce aux morilles	
(
Loup grillé	11€ 100 gr
Selon arrivage	
(
Dorade rôtie pour 2 personnes	59€
Pommes de terre sautées	
(

• CÔTÉ VÉGÉTARIEN •

Risotto au parmesan et à la truffe d'été *	28€
(
Wok de légumes du moment, sauce soja, herbes	19€
Légumes du moment, sauce soja, herbes	
(
Assiette de légumes du moment	21€
(

• GARNITURES •

Riz nature	6€
Ratatouille aux éclats de noix	6€
Une sélection de courgettes, aubergines, poivrons, tomates et oignons mijotés ensemble	
(
Assiette de frites	6€
(
Pommes de terre sautées à l'aneth et à l'ail	8€
(
Ecrasé de Pommes de Terre	8€
À l'huile d'olive et aux herbes fraîches (ciboulette, cébette)	
(

• Menu Enfant •

ENTRÉES

Tomates cerises et mozzarella au basilic	10€
(
Salade verte, jambon cru ou jambon blanc et tomates cerises	10€
(

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf accompagné de frites ou de légumes et jus de viande	15€
(
Petit filet de poisson accompagné de frites ou de légumes	15€
(

DESSERTS

Glace ou sorbet	5€
(
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	6€
(

* Tuber aestivum, France, congelée

* Tuber aestivum, France, congelée

• Ardoises • (pour 2)

Ardoise de fromages 21€

5 fromages raffinés accompagnés de confiture de figues, et salade



Ardoise de charcuterie 21€

Assortiment de viandes artisanales accompagné de cornichons et salade



• Desserts •

Farandole de gourmandise 18€

Café ou thé accompagné de douceurs sucrées



Pain perdu 16€

Boule de glace à la pistache, sauce pistache



Mi-cuit au chocolat 15€

Sorbet framboise, crème anglaise



Tiramisu aux fruits rouges et spéculoos 14€



Assiette fraîcheur 18€

Assortiment de fruits de saison



Palette de sorbets et glaces (2 boules) 11€

Vanille, chocolat, pistache, café, caramel beurre salé, yaourt, cassis, framboise, fraise, ananas, mangue, fruit de la passion, citron, menthe-chocolat, rhum-raisin, kinder bueno, banane, amandes, bailey's



Assiette de fromages 17€



Crumble de pommes à la framboise 15€

Parfumé à la cannelle et accompagné de son sorbet à la framboise



ALLERGÈNES:



Prix nets en euros, service compris